

LUNCH V 50

7/12-11/12 SERVERAS 11:00-14:00 LUNCH 120:- TAKE AWAY 100:-

MÅNDAG

Biffstek med lök, rostad löksky, timjanstek stickpotatis

Ångad torskrygg, brynt smör, fisksås, vårlök, ingefära, Asiatisk krossad potatis

TISDAG

Wallenbergare, potatispuré, små gröna ärtjävlar, råörda lingon, rödvinsås

Lättgrillad gösfilé, vitvinsås, spenat, trattkantareller, potatis, gräslök

ONSDAG

Nattbakad nötbogstek, pressgurka, gele, gräddskysås, rostad potatis

Stekt lax, dill, vitt vin, grädde, potatis, grönkål, vinaigrette

TORSDAG

Fransk högrevsgröta, rödvin, sidfläsk, morötter, rödlökstek kulpotatis, picklad lök

Sue Ellens Fish & Chips, curryremoulade, mashy peas

FREDAG

Helstek oxfilé, sauce bearnaise, pommes frites

Ört & Vitlöksgrillade calamares, saffran & parmesanaioli

HELA VECKAN 120:-

SOPPA Sydfransk fisksoppa, het aioli, vitlöksbröd

VEG Pasta med rostade jordärtskockor, spetskål, tomat, parmesan

SOULFOOD Tabascoeldad kyckling fajitas, salsa, avocadosallad, tortilla

SUE ELLENS KVARTERSMENY TISDAG-LÖRDAG 17-19

Parisare, halstrad råbiff, rostat levainbröd, stekt ägg, rödvinsky, pommes

Rostad tomat&basilikarisotto, örtolja, parmesan

Pris som takeaway 90:- inkl bröd och sallad

Käkar du här så bellar det 150:- och då ingår en gränges eller valfri läsk

VAD HÄNDER PÅ SUE ELLEN

SUE ELLENS JULBORD 1/12-22/12

Serveras som en bordsbuffé i fem omgångar på bordet dvs covid-19 säkrat!

SKÖNA VINER I BAREN

**NU KÖR VI IGÅNG MED LITE TREVLIGA SMÅRÄTTER OCH EXKLUSIVA
VINER PÅ GLAS I BAREN FRÅN OCH MED ONSDAG 18/11 FRÅN 16,00**

SUE ELLENS KVARTERSMENY

TISDAG-FREDAG 17-19

Korv stroganoff, smetana, saltgurka, buljongkokt ris

Krämig skogssvampspasta, parmesan, timjanolja

Pris som takeaway 90:- inkl bröd och sallad

Käkar du här så bellar det 150:- och då ingår en gränges eller valfri läsk

SUE ELLENS JULBORD

1/12-21/12

Nykomlingen som ska göra sitt andra år hos oss, i och med pandemin så kommer vi att servera den på ett nytt sätt!

Julbordet serveras i fem serveringar där man sitter i en så kallad bordsbuffé!

Fösta börjar man med sillvarianter i alla dess former. Sedan är det dags för laxar och juliga fiskrätter. Tredje rundan blir allt det kallskurna från det köttiga bordet. Därefter serverar vi det småvarma så klart. Allt avslutas med
desserter, sötsaker och ostar!

JULBORDSPRIS

550:-

BOKNINGSBARA TIDER

Tisdag-lördag från 17,30

Företag, om ni är minst 20p kan ni boka vardagar 15,00-18,00